MANUALE D'USO
FRULLATORE

IT

INSTRUCTION MANUAL
BLENDER

EN

MANUEL D'UTILISATION
MIXEUR

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG
STANDMIXER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
BLENDER

NL

MANUAL DE USO
LICUADORA

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO
LIQUIDIFICADOR

PT

BRUKSANVISNING
MIXER

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
БЛЕНДЕР

RU

BRUGERVEJLEDNING
BLENDER

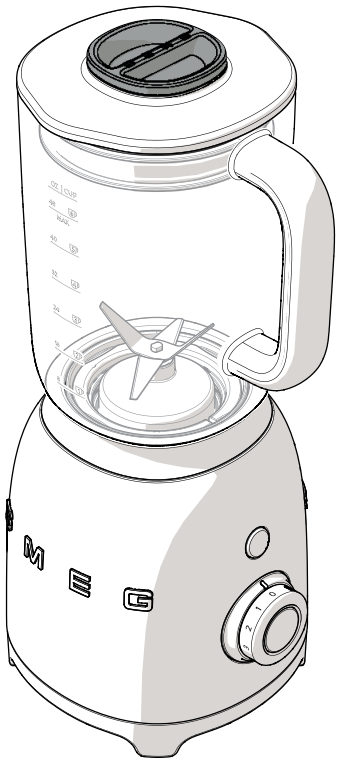
DA

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA
BLENDER KIELICHOWY

PL

smeg

Sehr geehrter Kunde,
Wir danken Ihnen für den Kauf des Standmixers im Stil der 50er Jahre.
Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für ein Gerät entschieden, das durch die Verbindung des ikonischen Stils, einer innovativen Entwurfstechnik und der Liebe zum Detail entstand.
Dieses Gerät kann mit allen anderen Smeg-Produkten auf harmonische Weise kombiniert werden und verleiht der Küche einen einzigartigen Stil.
Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden.
Für weitere Informationen zu den Produkten: www.smeg50style.com oder www.smeg.com



Modell BLF01
Standmixer

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	**76**
1.1 Einleitung	76
1.2 Dieses Bedienungshandbuch	76
1.3 Zweckbestimmung	76
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	77
1.5 Haftung des Herstellers	79
1.6 Typenschild	79
1.7 Entsorgung	79
2 Beschreibung	**80**
2.1 Produktbeschreibung	80
2.2 Beschreibung der Teile	81
3 Gebrauch	**84**
3.1 Vor dem ersten Gebrauch	84
3.2 Wie die Messerbaugruppe entfernt wird	84
3.3 Gebrauchsanweisung des Standmixers	86
3.4 Funktionen	89
3.5 Empfehlungen für die Geschwindigkeitsauswahl	90
4 Reinigung und Wartung	**92**
4.1 Hinweise	92
4.2 Reinigung der Motorbasis	92
4.3 Reinigung des Standmixerbehälters und der Messerbaugruppe	92
4.4 Gebrauch der Option Automatische Reinigung	92
4.5 Reinigung der anderen Teile des Standmixers	92
4.6 Was tun, wenn...	93
5 Rezepte	**95**

DE

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten zu können.
Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

1 Hinweise

1.1 Einleitung

Wichtige Hinweise für den Benutzer:

Hinweise

Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch

Informationen zum Gebrauch des Gerätes.

Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Rezepte

Rezeptliste

Sicherheitshinweise

Information

Empfehlung

1.2 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

1.3 Zweckbestimmung

- Das Gerät nur in geschlossenen Bereichen verwenden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät kann zum Mischen und Emulgieren verschiedener Zutaten sowie zum Eiswürfel zerkleinern verwendet werden. Das Gerät niemals für andere Zwecke verwenden.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß. Außerdem kann er verwendet werden:
  - im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen;
  - auf Bauernhöfen/Agrotourismus
  - von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
  - in Bed and Breakfasts.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen, der für deren Sicherheit verantwortlich ist, verwenden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie immer alle Sicherheitshinweise, um den sicheren Gebrauch des Geräts zu gewährleisten.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung genau durch.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer sofort aus.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder nach dem Gebrauch immer von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie das Gerät, dessen Stromkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen oder nachdem das Gerät zu Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie hinsichtlich des Austausches den technischen Kundendienst, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Das Stromkabel ist absichtlich kurz, um Unfälle zu vermeiden. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen Kanten.
- Ziehen Sie niemals an dem Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in den Backofen oder in die Nähe von Wärmequellen.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine bzw. ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Im Schadensfall darf das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker repariert werden.
- Modifizieren Sie das Gerät niemals.
- Versuchen Sie niemals, Flammen oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und decken Sie die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Decke aus nicht brennbarem Material zu.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder nach dem Gebrauch immer von der Stromversorgung.

Hinweise

Für dieses Gerät

- Während des Betriebs den Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen vermeiden. Während des Betriebs müssen Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenbesteck/-geräte von den Messern fern gehalten werden, um Schäden an Personen oder am Gerät zu verhindern.
- Bei der Handhabung, der Entleerung und während der Reinigung des Behälters sehr vorsichtig sein.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Standmixer nicht in Gebrauch ist, und bevor Teile montiert oder abmontiert werden sowie vor der Reinigung des Geräts. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Standmixer nicht in Gebrauch ist, vor der Reinigung und im Falle eines Schadens. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.
- Verwenden Sie den Standmixer nicht ohne Deckel.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie den Standmixer anschalten.
- Füllen Sie den Standmixer nicht zu sehr (maximal 1,5 Liter).
- Verwenden Sie den Standmixer nicht in Kombination mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern.
- Nur Original-Ersatzteile des Herstellers verwenden. Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen an Personen führen.
- Den Standmixer nur auf trockene und ebene Oberflächen stellen.
- Den Standmixer nicht anschalten, wenn er leer ist.
- Verwenden Sie den Standmixer, um Gegenstände darin aufzubewahren. Der Standmixer sollte vor und nach dem Gebrauch leer sein.
- Heiße Flüssigkeiten sollten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor sie in den Standmixer eingefügt werden.
- Vermeiden Sie es die beweglichen Teile, wie die Messerbaugruppe zu berühren.
- Um das Verletzungsrisiko zu senken und um den Standmixer nicht zu beschädigen, dürfen niemals Hände oder Küchenhelfer, wie Besteck, in den Behälter des Standmixers eingeführt werden, während dieser in Betrieb ist. Es kann ein Schaber aus Holz oder Plastik verwendet werden, aber nur wenn der Standmixer ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände, um den Behälter des Standmixers zu reinigen oder Reste daraus zu entfernen.

1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes.
- die Missachtung der Informationen in der Bedienungsanleitung.
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten.
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- die Missachtung der Sicherheitshinweise.

1.6 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.7 Entsorgung

Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinie 2012/19/EU). Dieses Gerät enthält gemäß der gültigen europäischen Richtlinien keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

- **Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll!** In Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen müssen Elektroaltgeräte am Ende ihrer Lebenszeit in speziellen Recyclinghöfen für Elektro- und Elektronikaltgeräte abgegeben werden. Auf diese Weise können wertvolle Materialien, die in den Altgeräten enthalten sind, wiederverwertet werden. Gleichzeitig leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Detaillierte Informationen über die Entsorgung von Altgeräten erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

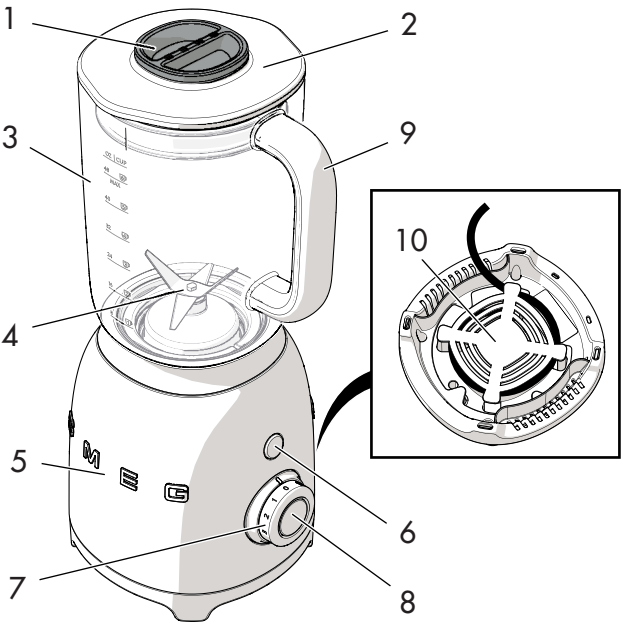
Verpackungen aus Plastik
Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder dürfen nicht mit den Plastiktüten der Verpackung spielen.

DE

2 Beschreibung

2.1 Produktbeschreibung

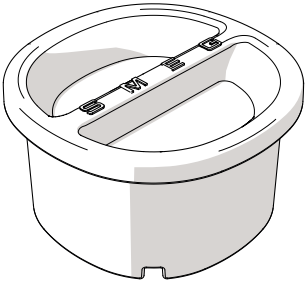


Modell BLF01 - Standmixer

1 Dosierkappe
2 Deckel mit Einfüllöffnung
3 Behälter aus Tritan® ohne BPA für 1,5 Liter
4 Entfernbare Messerbaugruppe
5 Motorbasis
6 Pulse Knopf
7 Bedienknebel
8 START/STOP Knopf
9 Griff
10 Kabelstauraum

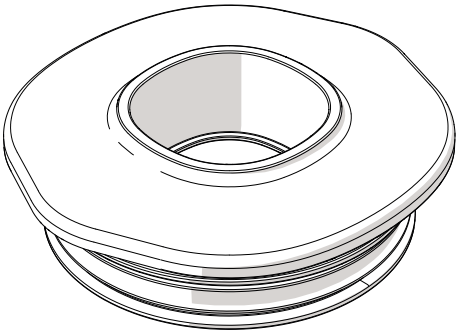
2.2 Beschreibung der Teile

Dosierkappe



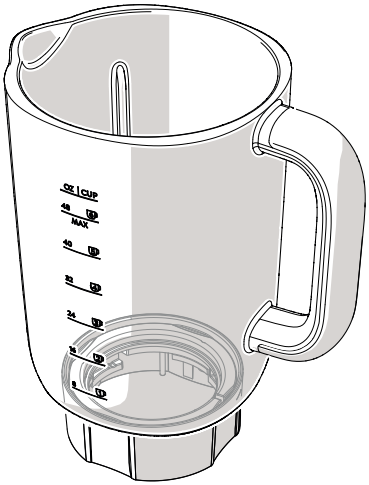
Bequeme Dosierkappe. Kann verwendet werden, um die Zutaten zu dosieren und um die Messerbaugruppe von der Basis des Behälters abzuschrauben. Siehe „3.2 Wie die Messerbaugruppe entfernt wird".

Deckel mit Einfüllöffnung (2)



Der Deckel mit Dichtung verschließt den Behälter des Standmixers dicht. Über die mittige Einfüllöffnung können Zutaten ganz einfach hinzugefügt werden, während der Standmixer in Betrieb ist.

Behälter aus Tritan® ohne BPA für 1,5 Liter (3)



Der große Behälter besteht aus Tritan®; dieses Material ist sicherer, leichter und einfacher zu handhaben als Glas. Tritan® ist außerdem stoß- und kratzfest und gegenüber hohen Temperaturen beständig.

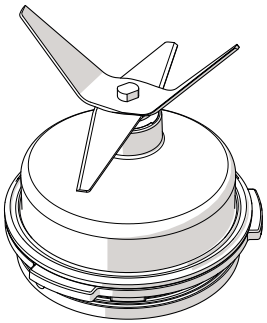
Der Behälter hat einen praktischen Ausgießer und verfügt über eine Messskala für Liter und Tassen.

Sein Fassungsvermögen beträgt mindestens 0,25 Liter (1 Tasse) bis zu maximal 1,5 Litern (6 Tassen).

DE

Beschreibung

Entfernbare Messerbaugruppe (4)



Die entfernbare Messerbaugruppe aus rostfreiem Stahl kann Eiswürfel zerkleinern oder Shakes, Frappés, Cocktails usw. zubereiten.

Für die Reinigung kann es von der Basis des Behälters abgeschraubt werden.

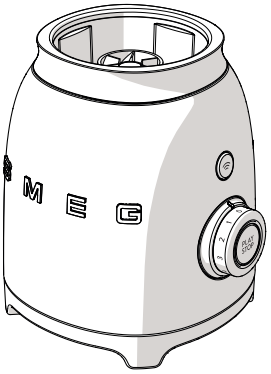
Scharfe Messer

Schneidgefahr

- Die Messer möglichst nicht mit den Händen berühren.
- Die Messerbaugruppe darf nur mithilfe der Dosierkappe entfernt werden, wie im Abschnitt „3.2 Wie die Messerbaugruppe entfernt wird" beschrieben.

Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

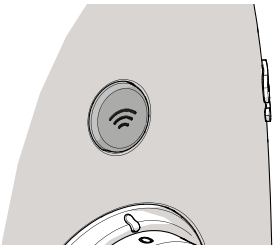
Motorbasis (5)



In der Basis befindet sich ein leistungsstarker 800 Watt Motor.

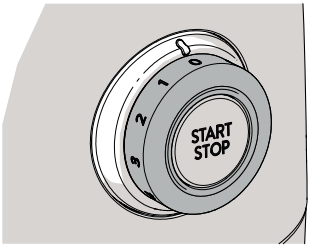
Um Schäden am Gerät zu vermeiden, verfügt der Standmixer über eine **Sicherheitssperre**, die den Betrieb beendet, sobald der Behälter entfernt wird. Zusätzlich verfügt er über einen **Motorschutz**, der sich im Falle einer Überlastung einschaltet.

Pulse Knopf (6)



Den Pulse Knopf drücken, um bei maximaler Geschwindigkeit zu mixen. Perfekt für die komplexeren Vorgänge. Er kann für maximal 2 Sekunden am Stück verwendet werden.

Bedienknebel (7)

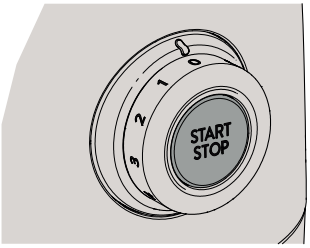


Mit dem Bedienknebel kann eine der vier Geschwindigkeiten, von 1 bis 4, ausgewählt werden.

Der Bedienknebel verfügt über 2 voreingestellte Programme: Smoothie und Eiscrusher.

Nähere Informationen zur einzustellenden Geschwindigkeit unter „3.5 Empfehlungen für die Geschwindigkeitsauswahl".

START/STOP Knopf (8)



Den START/STOP Knopf drücken, um den Standmixer an-/auszuschalten.

3 Gebrauch

Stromschlaggefahr

- Stecken Sie den Netzstecker in eine mit den gesetzlichen Vorschriften konforme und vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.
- Die Erdung niemals verändern.
- Keine Adapter verwenden.
- Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Die Missachtung dieser Vorschriften kann zu Tod, Brand oder Elektroschock führen.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

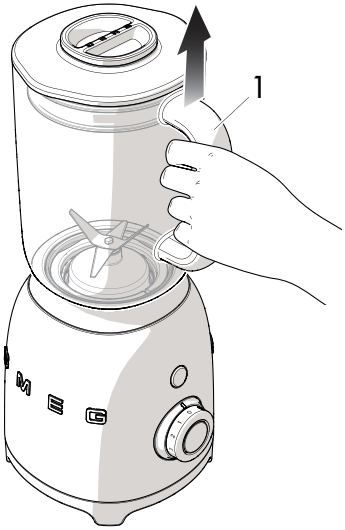
1. Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Standmixer und reinigen Sie die Motorbasis mit einem feuchten Tuch.
2. Den Behälter vom Standmixer entfernen.
3. Die Messerbaugruppe vom Standmixer entfernen (siehe „3.2 Wie die Messerbaugruppe entfernt wird").
4. Sorgfältig reinigen und abtrocknen (siehe „4.3 Reinigung des Standmixerbehälters und der Messerbaugruppe").

Gefahr einer unerwünschten Inbetriebnahme

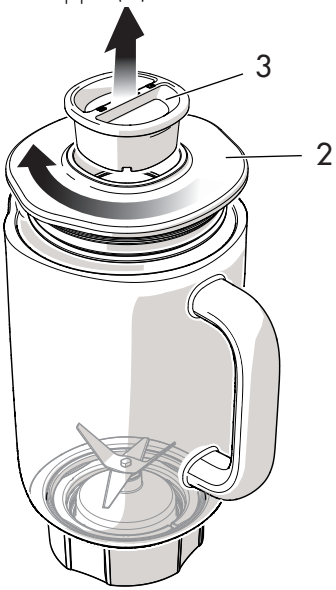
- Sicherstellen, dass der Standmixer von der Steckdose getrennt ist, bevor die Messerbaugruppe montiert oder entfernt wird.

3.2 Wie die Messerbaugruppe entfernt wird

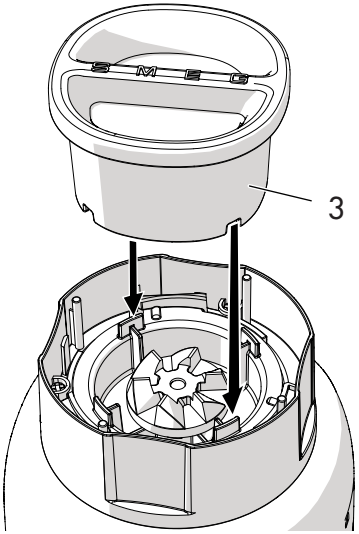
1. Den Griff (**1**) festhalten und den Behälter des Standmixers nach oben ziehen.



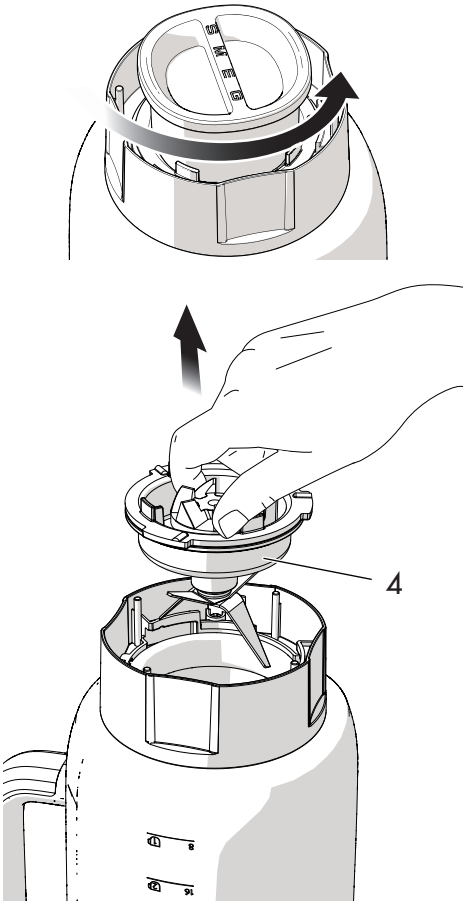
2. Den Deckel (**2**) vom Behälter und die Dosierkappe (**3**) vom Deckel entfernen.



3. Den Behälter umdrehen und ihn auf einer ebenen Oberfläche abstellen. Den unteren Teil der Dosierkappe (**3**) in die Basis der Messerbaugruppe einführen.



4. Die Dosierkappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und das Messerbaugruppe (**4**) von der Basis des Behälters abschrauben. Mit der Hand die Messerbaugruppe (**4**) von der Basis des Behälters entfernen.



5. Den Behälter, die Dosierkappe und die Messerbaugruppe mit warmem Wasser und Seife oder in der Geschirrspülmaschine (mit Ausnahme der Messerbaugruppe) reinigen. Die Messerbaugruppe sorgfältig abtrocknen und sie wieder in die Basis des Behälters einsetzen, indem die oben genannten Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden. Sicherstellen, dass die Messerbaugruppe korrekt in ihr Gehäuse eingesetzt wurde.

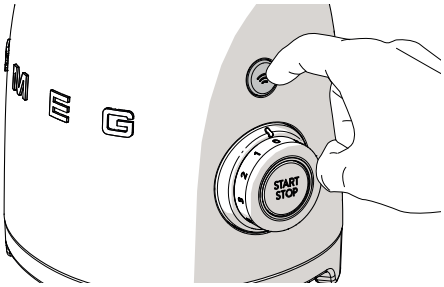
3.3 Gebrauchsanweisung des Standmixers

1. Den Behälter des Standmixers in die Motorbasis einsetzen.

2. Die Zutaten in den Behälter geben, dabei Acht geben, dass die Höchstfüllmenge (1,5 Liter/6 Tassen) nicht überschritten wird.

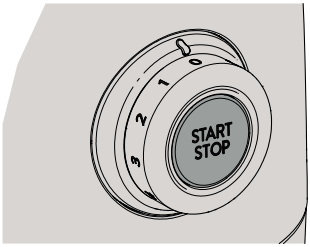
3. Den Deckel mit der Dosierkappe auf den Behälter platzieren. Sicherstellen, dass der Deckel fest verschlossen ist.

4. Das Stromkabel des Standmixers in die Steckdose stecken.
   Die rote LED leuchtet auf, um das Vorhandensein von Spannung anzuzeigen.
   Die gewünschte Geschwindigkeit oder ein voreingestelltes Programm mithilfe des Bedienknebels auswählen, oder den **PULSE** Knopf drücken, um ihn manuell zu starten.



Der **PULSE** Knopf kann allein oder in Kombination mit den Geschwindigkeiten 1 bis 3 verwendet werden, um die Höchstgeschwindigkeit zu erreichen.

5. Den **START** Knopf drücken, um mit dem Mixen zu beginnen. In der Tabelle „3.5 Empfehlungen für die Geschwindigkeitsauswahl" sind die geeignetsten Geschwindigkeiten aufgeführt.



Die Geschwindigkeiten 1 bis 4 ermöglichen ein konstantes Mixen. Der Betrieb kann mit dem **STOP** Knopf unterbrochen werden.

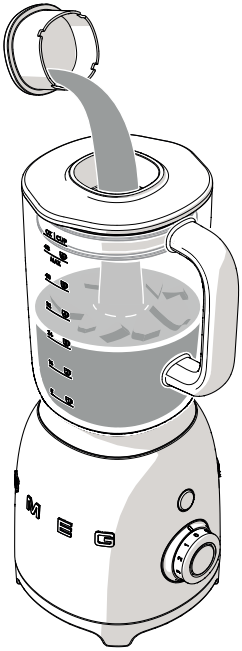
Die Geschwindigkeit kann jederzeit während des Mischvorgangs verändert werden.

Wichtig

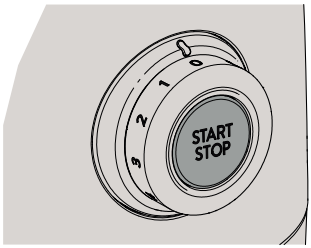
- Die Geschwindigkeiten sollten nicht länger als eine Minute am Stück verwendet werden.
- Wenn der Behälter des Standmixers fast ganz voll ist (1,5 Liter), empfiehlt es sich, die Hand auf den Deckel des Standmixers zu legen, um ein Verrutschen während des Betriebs zu verhindern.

DE

6. Während des Mischvorgangs können weitere Zutaten hinzugefügt werden, indem die Dosierkappe entfernt wird und die Zutaten durch die Einfüllöffnung eingefüllt werden.



7. Am Ende des Mischvorgangs, wenn eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 4 ausgewählt wurde, den **STOP** Knopf drücken, den Bedienkneble auf '0' stellen und den Stecker des Standmixers aus der Steckdose ziehen.



Löschen/Unterbrechen der Mischzyklus

Es ist möglich, den Mischzyklus jederzeit zu löschen oder zu unterbrechen, indem der **START/STOP** Knopf gedrückt wird.

3.4 Funktionen

Sicherheitssperre

Der Standmixer besitzt eine Sicherheitssperre, die den Standmixer automatisch ausschaltet, sobald der Behälter des Standmixers entfernt wird. Zusätzlich verfügt er über einen **Motorschutz**, der im Falle einer Überlastung ausgelöst wird.

Smooth-Start-Funktion

Die Smooth-Start-Funktion erlaubt das Gerät mit einer reduzierten Anfangsgeschwindigkeit zu starten, unabhängig von der mit dem Bedienknebel eingestellten Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit steigert sich langsam bis zu der eingestellten Stufe.
Die Smooth-Start-Funktion verarbeitet die Zutaten schrittweise, um das Mixen zu verbessern.

Die Smooth-Start-Funktion funktioniert nur, wenn eine Geschwindigkeit zwischen 0 und 4 gewählt wurde und funktioniert nicht mit dem **PULSE** Modus oder mit dem Programmen **EISCRUSHER** oder **SMOOTHIE**.

PULSE Funktion

Durch Drücken des **PULSE** Knopfes arbeitet der Standmixer bei maximaler Geschwindigkeit.

Wird der Knopf wieder losgelassen, stoppt das Gerät unverzüglich.

Es wird eine Mindestmenge von 100g empfohlen; weiterhin sollte nicht länger als fünf Sekunden, oder zwei Sekunden bei trockenen Zutaten am Stück, gemixt werden.

Die **PULSE** Funktion funktioniert nicht in Kombination mit den Programmen **EISCRUSHER** oder **SMOOTHIE**.

Programme Eiscrusher und Smoothie

Die voreingestellten Programme 'Eiscrusher' und 'Smoothie' passen die Geschwindigkeit automatisch an, um das Mischen in einer voreingestellten Standard-Zeit zu optimieren und um sich anschließend automatisch abzuschalten.

Das Programm **EISCRUSHER** arbeitet mit intensiven und kurzen Impulsen, um Getränke mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten zu mixen.

Das Programm **SMOOTHIE** eignet sich um Früchte, Eis oder Joghurt zu mixen und um dickflüssige und cremige Shakes, frisch gepresste Säfte und Frappés zu erhalten.

Voreingestellte Zeit
Eiscruscher: ca. 50 Sekunden
Smoothie: ca. 60 Sekunden

Wenn man eines der beiden voreingestellten Programme wählt, nachdem der **START** Knopf gedrückt wurde, beginnt der Standmixer automatisch zu arbeiten und die LED des zentralen Knopfes leuchtet auf, um den aktiven Zyklus anzuzeigen.

3.5 Empfehlungen für die Geschwindigkeitsauswahl

Geschwindigkeit	Geeignet für
PULSE	• Eiswürfel • Fleisch • Trockenes Brot • Kekse • Trockene Früchte ohne Schale • Kaffeebohnen • Option Automatische Reinigung („4.4 Gebrauch der Option Automatische Reinigung“).
1 oder 2	• Mousse/Sorbets • Flüssiger Teig/Salatdressing • Gemischte Eisgetränke
3 oder 4	• Samtsuppen/Suppen • Schlagsahne • Frappés/Shakes • Pesto/Frucht- oder Gemüsepüree
SMOOTHIE	• Shakes und Frappés • Shakes mit gefrorenen Früchten
EISCRUSHER	• Eiswürfel • Zerkleinerte/s, gefrorene/s Früchte/Gemüse

Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Rezept und verwendeten Zutaten variieren.

Empfehlungen für den Gebrauch des Standmixers

- Die besten Ergebnisse erhält man, wenn die Lebensmittel vor dem Mixen in Würfel geschnitten werden.
- Die **PULSE** Funktion nicht länger als 2 Sekunden verwenden, wenn trockene Zutaten gemixt werden. Es könnte notwendig sein, den Betrieb zu unterbrechen, um die Zutaten, die sich längs der Behälterwand des Standmixers gesammelt haben, mit einem Schaber unter die Masse zu heben.
- Möchte man Brot hacken, um Paniermehl herzustellen, empfiehlt es sich mindestens 2 bis 3 Tage altes Brot zu verwenden, ohne die Krusten wegzuschneiden. Hat man nur frisches Brot zur Verfügung, sollte man es im Ofen bei niedrigen Temperaturen für einige Minuten trocknen lassen.
- Wenn flüssige und trockene Zutaten gemeinsam gemixt werden, empfiehlt es sich, zuerst die flüssigen Zutaten einzufüllen und anschließend die trockenen hinzuzufügen.
- Das Kerngehäuse der Früchte und die Knochen vom Fleisch entfernen, da sie die Messerbaugruppe beschädigen können.
- Essensreste sollten nicht zu lange im Inneren des Behälters oder auf der Messerbaugruppe trocknen: es könnte sehr schwer sein, diese wieder zu entfernen. Wenn es nicht möglich ist, die Essensreste sofort zu entfernen, etwas warmes Wasser hinzufügen und einweichen lassen.
- Keine warmen oder heißen Speisen mixen. Vor dem Mixen die Speisen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise

Unsachgemäßer Gebrauch
Stromschlaggefahr

- Vor der Reinigung des Standmixers den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Motorbasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Auf Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsprodukte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Fleckenlöser und Metallschwämme) verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.

4.2 Reinigung der Motorbasis

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie nach jedem Gebrauch und nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, gereinigt werden. Mit einem weichen und feuchten Tuch und neutralen Reinigungsmitteln reinigen.

4.3 Reinigung des Standmixerbehälters und der Messerbaugruppe

Das Gerät unter Befolgung der Anleitungen im Abschnitt „3.2 Wie die Messerbaugruppe entfernt wird“ reinigen.

Scharfe Messer
Schneidgefahr

- Die Messer möglichst nicht mit den Händen berühren.
- Die Messerbaugruppe darf nur mithilfe der Dosierkappe entfernt werden.

4.4 Gebrauch der Option Automatische Reinigung

Der Standmixerbehälter und die Messerbaugruppe können mit der Option der automatischen Reinigung gereinigt werden.

1. Den Behälter mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel füllen.
2. Den Bedienknebel auf Position **1** drehen.
3. Den **START** Knopf drücken.
4. Den **PULSE** Knopf für nicht länger als 2 Sekunden am Stück drücken. Diesen Vorgang etwa zehn Mal wiederholen.
5. Den Behälter entfernen, leeren und auswaschen.
6. Sorgfältig trocknen.

4.5 Reinigung der anderen Teile des Standmixers

Der Deckel des Standmixers und die Dosierkappe können mit warmem Wasser und Seife oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Sicherstellen, dass sie vollständig getrocknet sind, bevor sie wieder in den Standmixer eingesetzt werden.

4.6 Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Motor startet nicht	Der Motor ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Motor abkühlen lassen.
	Der Netzstecker sitzt nicht korrekt in der Steckdose.	Den Netzstecker an die Steckdose anschließen. Keine Adapter oder Verlängerungskabel verwenden.
		Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Das Kabel ist defekt.	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
	Die Stromversorgung ist ausgefallen.	Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
Der Standmixer vibriert	Der Standmixer steht nicht auf einer stabilen Oberfläche.	Den Standmixer auf eine stabile und ebene Oberfläche stellen.
	Die Antirutschfüße sind abgenutzt.	Füße durch den autorisierten Kundendienst austauschen lassen.
	Die Geschwindigkeit ist zu hoch oder die Belastung ist zu stark.	Eine niedrigere Geschwindigkeit einstellen und prüfen, ob der Behälter zu voll ist.

DE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Standmixer schaltet sich an, aber die Messerbaugruppe dreht sich nicht	Der Behälter wurde nicht richtig in seine Basis eingesetzt.	Den Behälter entfernen und ihn korrekt in seine Basis einsetzen.
Der Standmixer hält während des Betriebs an	Der Motor ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Motor abkühlen lassen.
Die rote LED blinkt in regelmäßigen Abständen	Der Behälter ist nicht korrekt in die Basis eingesetzt.	Die Position des Behälters auf der Basis überprüfen.

Falls das Problem nicht behoben wurde oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

5 Rezepte

Früchtemix

Zutaten:

2 entkernte und in Würfel geschnittene Nektarinen (oder eingelegt)
125 g tiefgefrorene Himbeeren
125 g tiefgefrorene Erdbeeren
125 ml Orangensaft
125 ml Apfelsaft

Zubereitung

1. Die Nektarinenstücke und alle Säfte in den Standmixerbehälter füllen.
2. Die tiefgefrorenen Früchte hinzufügen.
3. Den Bedienknebel auf das Programm **Smoothie** drehen und das Gerät mit dem **START** Knopf starten.
4. Für 40 Sekunden laufen lassen.

Sojamilch

Zutaten:

100 g gelbe Sojabohnen
1,4 Liter Wasser

Zubereitung

1. 100 g gelbe Sojabohnen waschen und in kaltem Wasser einweichen lassen, dann zudecken und für 18-24 Stunden ruhen lassen.
2. Nach 24 Stunden die Sojabohnen gut auswaschen, abtropfen lassen und mit 400 g Wasser auf Geschwindigkeit **4** für 40 Sekunden mixen, bis eine homogene Creme entsteht.
3. In einem großen Topf 1 Liter Wasser fast zum Kochen bringen.
4. Die gemixten Sojabohnen hinzufügen und den eventuell entstandenen Schaum abschäumen. Ab dem Aufkochen 20 Minuten kochen lassen.
5. Den Brenner ausmachen, den Topf mit geschlossenem Deckel für weitere 20 Minuten ruhen lassen.
6. Nach der Ruhezeit die Milch mithilfe eines Siebs und einem sterilen Leinentuch nach und nach filtern und in eine Flasche füllen.
7. Die Sojamilch nach Belieben mit Vanille, Honig, Malz, verschiedenen Sirups würzen und süßen.

Schlagsahne

Zutaten:
500 g kalte Sahne
50 g Puderzucker

Zubereitung
1. Die Sahne bei Geschwindigkeit **3** für ca. 30 Sekunden steif schlagen.
2. Den Betrieb mit dem **STOP** Knopf unterbrechen.
3. Den Puderzucker hinzufügen.
4. Geschwindigkeit **4** wählen und für 15 Sekunden bis zum Steifwerden der Sahne schlagen.

Die Sahne kann auch ohne Puderzucker geschlagen werden.
In diesem Fall Geschwindigkeit **4** wählen und für 40 Sekunden verquirlen.

Gemüsepüree

Zutaten:
300 g Zucchini
100 g Wasser oder Brühe

Zubereitung
1. Die Zucchini dampfgaren und in Stückchen schneiden.
2. Die Gemüsestückchen in den Standmixer geben und bei Geschwindigkeit **4** für 45 Sekunden mixen, nach und nach ein wenig vom Wasser oder von der Gemüsebrühe hinzufügen, um eine homogene Creme zu erhalten.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

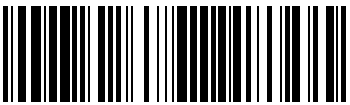
O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respectivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.


914776117/F